

リッチェル **赤ちゃんのお弁当箱**

Baby's lunch box

取扱説明書

このたびは、リッチェル製品をお買い上げいただきありがとうございます。 ご使用の前に必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお你いください。 また、本書はいつでも見られる場所に大切に保管してください。 本品を他のおき様にお譲りになるときは必ず本書も併せてお逃しください。

	■各部の名称
	スプーン 先端部
	スプーン 上り部
	▲注意 スプーンを使用するときは
	ネジをしっかり閉めてください。
	図a パッキン
たず	*#
使 場	■セットの仕方
客 渡	フタにパッキンを取付けて、 スプーンを図aのようにフタに入れ、
	カバーを閉めてください。

〈対応表〉	原料樹脂	耐熱温度	容量	電子レンジ	消毒方法			食器洗い
(X)/U/4X/				加熱	煮沸	薬液	電子レンジ	乾燥機
本体	ポリプロピレン	140℃	150mℓ	0	0	0	0	0
フタ・カバー	ポリプロピレン	140℃	_	×	0	0	0	0
パッキン	シリコーンゴム	140℃	_	×	0	0	0	0
スプーン	ポリプロピレン	140℃	_	×	0		0	0

- ・電子レンジ加熱とは、食器に食品を入れて再加熱することです。
- ・食器洗い乾燥機は家庭用のものを使用し、熱風吹出口付近には置かないでください。 ・機種によっては水流などで製品が飛んで、うまく洗浄できない場合もあります。

0905

※容量とはフタを取付けた状態の値です。

この商品の品質で、お気づきの点が ございましたらお手数ですが下記まで ご連絡ください。

株式会社 リッチェル

富山市水橋桜木136 〒939-0592 お客様相談室/TEL(076)478-2957 (受付時間:土日、祝祭日を除く) 平日9:00~17:00

http://www.richell.co.jp/

【使用上の注意】

- ●火のそばに置かないでください。
- ●使用された製品は、早めに洗浄してください。食品によっては、製品に色がつくおそれがあります。ただし、色がついた場合でも、衛生上は心配ありません。
- ●お子様の手の届くところに放置しないでください。
- ●中身が漏れないようフタをしっかりしめてください。
- ●ポリ袋などに入れてお持ち運びください。
- ●携帯する場合、斜め、横、逆さの状態では持ち運ばないでください。条件によっては漏れが 発生するおそれがあります。
- ●熱い食品は、よく冷ましてからフタをしてください。

【洗浄・消毒時の注意】

- ●みがき粉、クレンザー、たわしなどかたいものでこするとキズがつき、絵柄がはがれるおそれがあります。
- ●過度の煮沸は製品を早くいためますので避けてください。 なお、煮沸消毒するときは大きめの鍋にお湯をたっぷり入れ、2~3分煮沸してください。
- 過度の漂白は製品を早くいためますので避けてください。なお、漂白するときは台所用酸素 系漂白剤を漂白剤指定の濃度に薄めて使用し、漂白時間は30分~40分を限度としてください。
- 糸漂日剤を漂日剤指定の濃度に薄めく使用し、漂日時間は30分~40分を限度としてくたさい。 ●漂白後は、洗浄して漂白剤をきれいに洗い流してください。製品に臭いが残ることがあります。
- ●薬液消毒するときは、ベビー専用消毒液を使用し、各消毒液の使用方法にしたがってください。

【電子レンジ使用時の注意】

- ●加熱する時は、必ずフタを外して加熱してください。
- ●製品の表示、使用上の注意、電子レンジの取扱説明書にしたがって使用してください。
- ●電子レンジでの空だきをすると、製品が溶けたり変形したりする場合がありますので避けてください。 ●オーブン、グリル、トースター機能での使用はできません。電子レンジの種類によっては、
- ●オーフン、クリル、トースター機能での使用はできません。電子レンシの種類によっては、 自動的にオーブンなどに切り替わるものがありますので注意してください。
- ●加熱時間が長すぎると製品が溶けたりするおそれがあります。タイマーを短めにセットし、 様子をみながら加熱してください。
- ●水分の少ない食品や糖分・油分の多い食品などの加熱は、食品の温度が非常に高くなり、 食品が焦げたり製品が溶けたりするおそれがありますので、加熱時間を短くして様子をみな がら加熱してください。(サツマイモ・カボチャ・パン・ホットケーキ・ハンバーグなど)
- ●ニンジン・トマト・カボチャなどカロチンを含んだ食品を加熱すると、色素が付着する おそれがあります。ただし、色がついた場合でも、衛生上は心配ありません。
- ●加熱後は、製品が熱くなる場合がありますので、ヤケドなどに注意してください。
- ●電子レンジによっては、長時間または連続して調理した場合、ターンテーブルが高温になる ことがあります。高温状態のまま加熱すると、製品が溶けたり食品が焦げたりするおそれが あります。